Pâtes

Conchiglie à la ricotta et aux épinards

40 min	20 min	20 min	0	492
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation

1. Laver et essorer les épinards.
2. Les couper grossièrement.

Étape 2

Cuisson

1. Porter à ébullition une grande quantité d'eau salée dans la cocotte et y cuire les pâtes "al dente". Puis les égoutter.
2. Faire fondre le beurre dans une sauteuse et y ajouter les épinards. Remuer à feu doux jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres.
3. Laisser refroidir quelques minutes puis ajouter la ricotta et mélanger.
4. Rectifier l'assaisonnement et mélanger à nouveau.
5. Réchauffer la sauce tomate et la disposer dans le fond d'un plat allant au four.
6. Garnir les pâtes du mélange ricotta-épinards, saupoudrer de parmesan.
7. Passer le plat au grill moyen pendant environ 4 minutes.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les conchiglies

- 200 g **Conchiglie**
- 500 g **Epinard**
- 400 g **Ricotta**
- 200 g **Sauce tomate**
- 35 g **Parmesan**
- 20 g **Beurre**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Étape 3

Dressage

1. Servir de suite.